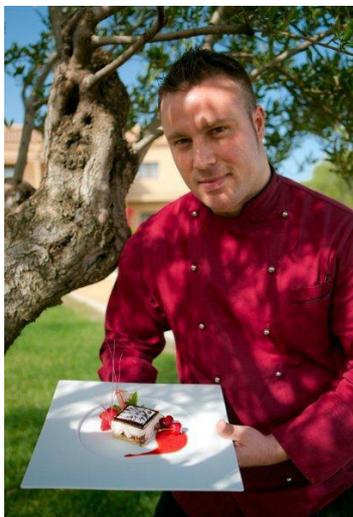


# Curriculum Vitae



## Informazioni personali

Cognome , Nome

Indirizzo

Telefono

Sito internet

E-mail

Contatto skype

Cittadinanza

Data di nascita

Sesso

Occupazione desiderata/Settore  
professionale

**Celano Orazio**

*Via P. Gesu'grande 38, Balestrate (PA)*

*3207286777*

[www.eziocelano.blogspot.com](http://www.eziocelano.blogspot.com)

<http://eziocelano.wix.com/chef>

*eziocelano@tiscali.it*

**eziochef1**

*Italiana*

*28/02/1982*

*maschio*

**CUOCO**

## Esperienze professionali

### Date

**25/04/2015 – 30/10/2015**

*Lavoro o posizione ricoperti*

Chef di cucina

*Principali attivita' e responsabilita'*

Pianificazione menu' per servizio alla carte' banchettistica e menu' degustazione,organizzazione brigata ,calcolo costo pasto.

*Nome e indirizzo del datore di lavoro*

**Park hotel resort \*\*\*\* Baja Sardinia ( OT) costa smeralda**

*Tipo di attivita' o settore*

Settore cucina

### Date

**01/04/2014 – 10/10/2014**

*Lavoro o posizione ricoperti*

Chef di cucina

*Principali attivita' e responsabilita'*

Pianificazione menu' per servizio alla carte' banchettistica e menu' degustazione,organizzazione brigata ,calcolo costo pasto.

*Nome e indirizzo del datore di lavoro*

**Hotel Tempo di mare\*\*\*\* Favignana(TP) Sicilia**

*Tipo di attivita' o settore*

Settore cucina

**Date** **01/04/2013 – 10/10/2013**

*Lavoro o posizione ricoperti* Chef di cucina

*Principali attività e responsabilità* Pianificazione menu' per servizio alla carte' banchettistica e menu' degustazione,organizzazione brigata ,calcolo costo pasto.

*Nome e indirizzo del datore di lavoro* **Hotel Tempo di mare\*\*\*\* Favignana(TP) Sicilia**

*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **01/03/2012 – 30/10/2012**

*Lavoro o posizione ricoperti* Chef di cucina

*Principali attività e responsabilità* Pianificazione menu' per servizio alla carte' e banchettistica ,organizzazione brigata il budget costo pasto fissato .

*Nome e indirizzo del datore di lavoro* **Hotel falconara charming house e resort \*\*\*\* Butera (CT) Sicilia**

*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **01/04/2011 – 15/10/2011**

*Lavoro o posizione ricoperti* Chef di cucina

*Principali attività e responsabilità* Pianificazione menu' per servizio alla carte' ,organizzazione brigata ,calcolo costo pasto ordini ed economato

*Nome e indirizzo del datore di lavoro* **Hotel palau \*\*\*\* , Palau (OT) Sardegna**

*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **01/11/2010 – 20/03/2011**

*Lavoro o posizione ricoperti* Chef di cucina

*Principali attività e responsabilità* esecuzione dei menu' stagionali alla carte e grand carte dell'executive chef Niko Sinisgalli , organizzazione brigata, ordini

*Nome e indirizzo del datore di lavoro* **Ristorante Hotel exedra\*\*\*\*L (ristorante Tazio ,boscolo hotels) piazza Repubblica Roma**

*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **10/05/2010 – 10/10/2010**

*Lavoro o posizione ricoperti* Chef di cucina

*Principali attività e responsabilità* Pianificazione menu' per servizio a buffet',organizzazione brigata ,e calcolo costo pasto

*Nome e indirizzo del datore di lavoro* **Resort Capovaticano 4\*\*\*\* Ricadi (VV)Gruppo Philosophy**

*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **12/02/2009 – 30/03/2010**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Chef di cucina  
*Principali attività e responsabilità* Pianificazione menu' a la carte e banchettistica,organizzazione brigata ,e calcolo costi  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Hotel Marina Holiday 4\\*\\*\\*\\*S, Balestrate \(PA\)](#)  
*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **1/11/2008 – 06/12/2008**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Pasticcere  
*Principali attività e responsabilità* Pasticcere ,preparazione dessert a la carte ,e banchettistica,prodotti prima colazione  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Grand Hotel Palazzo 5\\*\\*\\*\\*\\* -Livorno](#)  
*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **1/04/2007 – 28/10/2008**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Chef di cucina  
*Principali attività e responsabilità* Pianificazione menu' per servizio a la carte,organizzazione brigata ,e calcolo costi pasto  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Agriturismo la pievanella 5 spighe –contry inn- Monte antico – \(GR\)](#)  
*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **1/04/2006 – 15/10/2006**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Sous chef  
*Principali attività e responsabilità* Pianificazione menu' a la carte ,e responsabilita' della cucina in mancanza dello chef  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Relais & Chateaux Cala del porto – Punta Ala \(GR\) gruppo baglioni](#)  
*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **10/12/05 – 15/03/2006**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Pasticcere  
*Principali attività e responsabilità* Pasticcere ,preparazione dessert a la carte , banchettistica,prodotti prima colazione  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Hotel San Clemente Palace 5\\*\\*\\*\\*\\*L - Venezia](#)  
*Tipo di attività o settore* Settore cucina (chef Ivan Catenacci)

**Date** **15/04/2005 – 15/10/2005**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Capo partita  
*Principali attività e responsabilità* Organizzazione della propria partita  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Hotel Alleluia 4\\*\\*\\*\\* - gruppo baglioni hotels- Punta Ala \(GR\)](#)  
*Tipo di attività o settore* Settore cucina

<b><u>Date</u></b>	<b>20/10/2004 – 20/03/2005</b>
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione della propria partita
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	<a href="#">Hotel Aldrovandi Palace 5*****L – Roma ,Chef Alfonso Iaccarino e Di Giacinto; – ristorante 1 stella michelin</a>
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<b><u>Date</u></b>	<b>15/04/2005 – 15/10/2005</b>
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione della propria partita
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	<a href="#">Hotel Alleluia 4**** - gruppo baglioni hotels- Punta Ala (GR)</a>
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<b><u>Date</u></b>	<b>20/10/2004 – 20/03/2005</b>
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione della propria partita
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	<a href="#">Hotel Aldrovandi Palace 5*****L – Roma ,Chef Alfonso Iaccarino e Di Giacinto; – ristorante 1 stella michelin</a>
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<b><u>Date</u></b>	<b>15/04/2004 – 10/10/2004</b>
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione della propria partita
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	<a href="#">Hotel Alleluia 4**** - gruppo baglioni hotels – Punta Ala (GR)</a>
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<b><u>Date</u></b>	<b>5/10/2003 – 30/03/2004</b>
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Pasticcere
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Pasticcere ,preparazione dessert a la carte ,e banchettistica,prodotti prima colazione
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	<a href="#">Hotel Astoria 4*****S – gruppo Boscolo Hotels Chef Niko Sinisgalli</a>
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<b><u>Date</u></b>	<b>20/04/2003 – 30/09/2003</b>
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione della propria partita
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	<a href="#">Club Hotel Dante 4*****S – Cervia (RA)</a>
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina
<b><u>Date</u></b>	<b>1/08/2001 – 20/03/2003</b>
<i>Lavoro o posizione ricoperti</i>	Capo partita tournant,
<i>Principali attività e responsabilità</i>	Organizzazione e sostituzione di tutte le partite
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	<a href="#">Ristorante Segreto – San Gallen (Svizzera) -1 stella michelin Chef key (giapponese)</a>
<i>Tipo di attività o settore</i>	Settore cucina

**Date** **1/03/2001 – 18/07/2001**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Commis di cucina  
*Principali attività e responsabilità* Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Hotel Palazzo Sasso 5\\*\\*\\*\\*\\*L – Ravello \(SA\) – ristorante 2 stelle michelin](#)  
*Tipo di attività o settore* [Chef Pino Lavarra e Stefano Baiocco;](#)  
Settore cucina

**Date** **1/10/2000 – 20/02/2001**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Commis di cucina  
*Principali attività e responsabilità* Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Osteria del Veneziano – Leverkusen Germania – ristorante alla guida Michelin 2 forchette](#)  
*Tipo di attività o settore* [Chef Massimiliano Mandozzi;](#)  
Settore cucina

**Date** **12/05/2000 – 30/09/2000**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Commis di cucina  
*Principali attività e responsabilità* Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Hotel villaggio citta' del Mare – Terrasini \(PA\)](#)  
*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **20/05/1999 – 30/09/1999**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Commis di cucina  
*Principali attività e responsabilità* Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Hotel Porta Vescovo 3\\*\\*\\* - Arabba - Belluno](#)  
*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **1/05/1998 – 20/09/1998**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Commis di cucina  
*Principali attività e responsabilità* Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Bacco 's pub Balestrate \(PA\)](#)  
*Tipo di attività o settore* Settore cucina

**Date** **1/05/1997 – 30/09/1997**  
*Lavoro o posizione ricoperti* Commis di cucina (stage)  
*Principali attività e responsabilità* Apprendimento ed esecuzioni delle basi di cucina  
*Nome e indirizzo del datore di lavoro* [Hotel villaggio citta' del Mare – Terrasini \(PA\)](#)  
*Tipo di attività o settore* Settore cucina

### **Attestati e riconoscimenti**

- Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, presso l'istituto alberghiero di Balestrate (PA) con il voto di 89/100.
- Attestato di partecipazione alle sculture in zucchero istituto etoile .
- Attestato di partecipazione al corso di sculture vegetali, conseguito a San Gallen Svizzera.
- Attestato di partecipazione ai corsi di cucina creativa e dessert a piatto.
- Attestato di partecipazione al corso petit four, e biscotteria istituto etoile
- Attestato di partecipazione al corso di torte moderne al laboratorio luxardo.
- Diploma e medaglia di bronzo agli internazionali Artistica 2005 conseguita nella fiera di Rimini. (4-6 febbraio 2005)
- Diploma e medaglie bronzo ed argento all'artistica 2006 di Rimini .
- Attestato di partecipazione al corso di sculture in ghiaccio presso l'istituto etoile.
- Medaglia di bronzo artistica 2007 con sculture di vegetali, zucchero, pasta pane e margarina.
- Corso di aggiornamento sulla panificazione , bilanciamento impasto pizza, farine e caratteristiche dell'impasto.
- Corso di aerografia , per torte e decorazioni varie presso istituto aerografia Airbrush art Genova il 27-28-29- 30/09/2007
- Stage marzo 2007 presso pasticceria Palazzolo Cinisi (pa)
- 2/3/4 novembre 2009 Partecipazione al corso di cioccolateria e pralineria moderna scuola dolce e salato maddaloni maestro eduar bechoux.
- 14 febbraio 2010 partecipazione alla prova del cuoco , rai 1 , gara e rappresentazione della cucina siciliana
- 18 febbraio 2015 partecipazione al corso di cake designe ( palermo ) maestra " Marina La Mattina